

# Recept: Broccoli Soep



Een heerlijke, romige broccolisoup die perfect is voor een gezonde en voedzame maaltijd. Eenvoudig te maken met verse ingrediënten en vol van smaak.



Aantal personen:  
2 personen



Tijd:  
25 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemakkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Ui	1 kleine	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Broccoli	1 stronk	in roosjes
<input type="checkbox"/> Kruimige aardappel	1 kleine	geschild, in blokjes
<input type="checkbox"/> prei	1	gewassen in ringen
<input type="checkbox"/> Olie of boter	1 el	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	1 kl	
<input type="checkbox"/> Water		tot je groenten net onder staan
<input type="checkbox"/> Slagroom (optioneel)	1.5 el	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Groenten Voorbereiden

- Snipper de ui fijn.
- Schil de halve aardappel en snij deze in kleine blokjes.
- Maak de broccoli schoon en verdeel in kleine roosjes.
- Schil de steel en snij deze ook in kleine stukjes.
- Was de prei en snij in ringen, je mag ook het grootste deel van het groen gebruiken

## Groenten Suddereren

- Verhit de olijfolie of boter in een grote pan op middelhoog vuur.
- Fruit de gesnipperde ui glazig in 2-3 minuten tot deze zacht is.
- Voeg de aardappelblokjes, de prei en de stukjes stronk van de broccoli toe en bak deze 2 minuten mee.

## Soep Koken

- Voeg de broccoli roosjes toe aan de pan.
- Giet het water erbij en voeg bouillon toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat 15 - 20 minuten zachtjes sudderen tot de groenten gaar zijn.

## Afwerken en Serveren

- Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde, romige consistentie.
- Roer de crème fraîche door de warme soep.
- Breng op smaak met peper en zout naar wens.
- Serveer direct in warme kommen. Garneer eventueel met een extra lepel crème fraîche en enkele verse broccoli roosjes.